



CHAMPAGNE

*Xavier Alexandre*

VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS



## BLANCS DE NOIRS Premier Cru

### Assemblage

70 % Pinot Noir  
30 % Meunier

### Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

### Vinification

Vendange 2019  
25% vinifié en fûts de chêne  
Fermentation malolactique partielle

Dosage BRUT 4,5 g/L

### Œil

Robe étincelante d'un jaune doré intense, de nombreuses bulles fines.

### Nez

Puissant et élégant sur des arômes acidulés de framboises, et des notes discrètes de baie de genièvre.

### Bouche

Harmonieuse et délicate avec des arômes d'amande fraîche, de réglisse, de fruits rouges justes cueillis, des fruits bien frais et des agrumes vifs. Quelques notes de houblon et de beaux amers avec sa longueur en bouche.

### Accords Mets-Vin

Ce champagne peut être servi en apéritif dînatoire avec de la charcuterie, un pâté en croûte, ou bien accompagné d'une volaille farcie, un comté vieilli ou un entremets au chocolat.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

[contact@champagne-xavier-alexandre.com](mailto:contact@champagne-xavier-alexandre.com)



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel 06 26 07 04 08

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

